Alliance Pour l'élevage
Pastorale

PRESURE 530 MG

Extrait de présure traditionnelle obtenue par macération lente de caillettes françaises de jeunes veaux sélectionnés.
Concentration minimum en chymosine : 530 mg/l

Réf : 0800106

La BERTHELOT 530 **ne contient que les chymosines et pepsines naturellement présentes dans la caillette**, sans rajout de pepsine bovine.
La nature des matières premières utilisées et notre mode de production selon le « savoir-faire familial GRANDAY », transmis depuis 6 générations, confèrent à la BERTHELOT 530 ses vertus **naturelles et son caractère traditionnel**. La macération lente des caillettes conduit à l'extraction d'acides aminés, de petits peptides, etc. utiles tout au long de la vie des fromages. Cette richesse du « support » différencie la BERTHELOT 530 des présures ordinaires et autres préparations enzymatiques coagulantes. Elle permet ainsi d'obtenir des fromages de qualité tout en améliorant les rendements fromagers.
La BERTHELOT 530 convient pour toutes les technologies fromagères et plus particulièrement pour les fromages moyennement ou fortement minéralisés de type Pâtes Pressées non cuites ou Pâtes Pressées Cuites.

CARACTERISTIQUES

- ✓ Extrait de présure liquide, de couleur naturelle jaune paille
- ✓ Teneur minimum en chymosine : 530 mg/l (ancienne force 1/10.000).
- ✓ Rapport chymosine/pepsine ≥ 1.38
- ✓ pH : 5.6 ± 0.20
- ✓ densité : 1.135 ± 0.006 g/l

PRECONISATIONS D'UTILISATION

La BERTHELOT 530 est particulièrement recommandée pour les applications en Pâte Pressée Cuites et non cuites. Elle convient pour tous types de technologies fromagères. Sa composition permet d'enrichir le lait en facteurs de croissance disponibles facilement, et tout particulièrement utiles pour les ferments lactiques protéase négative (Prot. Θ), limitant ainsi le vieillissement prématuré et le risque d'amertume dans les fromages.

	Dosages (en ml/100 litres de lait
Pâtes fraîches	de 1 à 5
Pâtes molles lactiques	de 5 à 20
Pâtes molles solubilisées	de 20 à 35
Pâtes pressées non cuites	de 30 à 40
Pâtes pressée cuites	de 20 à 30

MODE D'EMPLOI

La BERTHELOT 530 doit être utilisée selon le principe quantum satis, suivant la température du lait à emprésurer et le temps de prise recherché. Selon le cas (non indispensable), diluer la dose de BERTHELOT® retenue, juste avant emploi, dans de l'eau froide (< 20°C) et de bonne qualité (exempte de chlore et potable) ; lors de la phase d'emprésurage, afin d'éviter des défauts de coagulation, mélanger parfaitement la dilution de présure au lait.

48 Avenue de l'Europe - BP 80095 - 86502 Montmorillon cedex
N° Tél. 05.49.83.30.30 Fax : 05.49.83.30.50

Ovins Caprins | Bovins | Equins | Autres Elevages | Lait Fromagerie | Soins | Alimentation | Clôture | Bâtiments d'élevage | Sols et récoltes | Forêts Espaces verts | Mécanique | Transport | Votre quotidien...

CRITERES MICROBIOLOGIQUES
(Laboratoire prestataire accrédité COFRAC°

Germes analysés	*Méthode utilisée*	*Critères*
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 4833	< 50 000 UFC/ml*
ASR à 46°C	NF V08-061	< 30 UFC/ml*
Coliformes à 30°C	NF V08-050	< 30 UFC/ml*
Levures moisissures	NF V08-059	< 1 UFC/ml*
Staphylococcus aureus	Méthode interne	Absence dans 1 ml*
Streptocoques fécaux	Selon Xp-T90 416	< 1 UFC*ml*
Salmonella	MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140	Absence dans 25 ml*
Listéria monocytogènes	AES 10/3-09/00	Absence dans 25 ml*

* Arrêté du 19 octobre 2006, annexe II

ETIQUETAGE

Ingrédients : eau, sel, conservateurs (benzoate de sodium, sorbate de potassium : < 12 g/l (selon règlement (UE) n° 1130/2011, annexe III, partie 3)
Principe actif : enzymes coagulantes naturelles.

Pour denrées alimentaires, emploi limité
Sans colorant, ni arôme

CONDITIONNEMENT Bouteille de 1 L

STOCKAGE

La BERTHELOT 530 doit être stockée dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, à une température positive inférieur à 7°C.

REGLEMENTATION

- Règlement (UE) N° 1169/2011 du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) N° 1332/2008 du 16 décembre 2008, concernant les enzymes alimentaires.
- Règlement (CE) N°889/2008, du 5 septembre 2008, concernant la production biologique.
- Règlement (CE) N° 1935/2004, du 27 octobre 2004 et règlement (UE) N° 10/2001 du 14 janvier 2001, concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002, relatif à la sécurité des denrées alimentaires.
- Circulaire du 20 janvier 1981, relatifs aux teneurs en enzymes de la présure.
- Décret N° 69-475 du 14 mai 1969 et décret du 25 mars 1924, relatifs au lait et aux produits de laiterie